

Gewurztraminer Sec

«AOC Alsace »

AOC	Alsace
Année de plantation	1973, 1983, 1987, 2001 Assemblage de sélections massales et de clones. 4700 pieds par hectare
Cépages	100 % <u>Gewurztraminer</u>
Date de récolte	29 septembre 2022
Climat du Millésime	En 2022, un printemps sec a été suivi d'un été marqué par des vagues de chaleur successives et peu de pluie. Des épisodes pluvieux sont venus soulager la sécheresse à partir de la seconde moitié d'août.
Situation géologique	Les collines de Westhoffen se distinguent par une trame argileuse. Il en découle une acidité omniprésente contribuant à la fraîcheur et à la longévité de mes vins. Faible pluviométrie et éloignement des cours d'eau contribuent à leur richesse aromatique.
Vinification	Récolte manuelle et traitement des raisins par gravité. Pressoir pneumatique. Fermentation en cuve inox et levures indigènes.
Mise en bouteille /production	Mise en bouteille : 29 août 2023. 2330 bouteilles en 2022. Bouchage capsule Stelvin, gage de bouquet, de régularité et de longévité.
Rendement	55 hl/ha
Analyses	Alcool : 13,5 % Acidité totale : 3,8 g/l éq. Tartr. Sucres résiduels : 6 g/l SO ₂ total : 20 mg/l Vin Méthode Nature, vin biologique et USDA certified 100 % organic certifié par Ecocert FR-BIO-01.
Gastronomie	Gratins, salaisons, cuisine à l'huile d'olive, crustacés, homard, plats au curry, viandes blanches, tapas, risotto, paëlla. Température de service : 8 à 10°C . Garde : 10 ans



L'influence française se retrouve dans mon savoir-faire. Mes vins s'inscrivent dans une tradition gastronomique où un bon repas ne va pas sans une bouteille bien choisie.

L'Alsace	L'éloignement des océans et le massif des Vosges sont à l'origine d'un climat peu venté, sec, de températures contrastées, et d'étés orageux. Le Rhin forme l'artère de l'Europe. De nombreuses villes et une population dense se sont développées. Strasbourg occupe une place de carrefour culturel, expliquant une palette de cépages européens. La multitude de petits producteurs y offre d'infinies variations aux caractères des vins.
Le village de Westhoffen	L'identité de Westhoffen se trouve dans son histoire et ses paysages. Il fait partie de la région historique de la « Couronne d'Or », qui témoigne des premières traces écrites de la viticulture en Alsace (en l'an 589, par l'Evêque Grégoire de Tours). Le paysage vallonné a pour origine l'effondrement de la croûte terrestre. Ces reliefs peu érodés offrent des marnes sources de fraîcheur et de minéraux, des calcaires et des grès. La proximité de la forêt contribue à un environnement frais et riche de biodiversité. Le vignoble est uniquement implanté sur des secteurs vallonnés et en pente, totalement dépourvus de plaine. De nombreux lieux-lits apportent des caractères originaux aux vins : Struch, Elmen, Lerchensand, Sal Weingarten, Steig, Geierstein.
Le Domaine	<p>DE CONSEILLER A VIGNERON Ma famille cultive une véritable tradition vigneronne dont les traces remontent à 1613. Mon parcours m'amène à devenir œnologue et ingénieur IAA à Bordeaux. J'exerce mon métier dans une cave de Clare (Australie méridionale), chez un négociant d'Ammerschwihr, et à la Chambre d'agriculture d'Alsace. A partir de 2012, je choisis de me lancer dans l'aventure familiale en vinifiant, dans ma propre cave, une partie du Domaine. Dès le départ, je m'engage en bio. Depuis 2016, j'emploie un vigneron formé à Bergerac.</p> <p>Mes vignes se situent dans un rayon d'1 à 2 km ; ce qui préserve ma récolte avant d'arriver en cave. Je cultive de petites parcelles : 80 % pente et 20 % en terrasses. Les interventions manuelles favorisent le micro-climat des grappes et visent des vins sains et équilibrés.</p> <p>0 % irrigation</p> <p>100 % d'eau de pluie pour les traitements de la vigne</p> <p>100 % récolte manuelle</p> <p>100 % capsule à vis</p> <p>100 % des vins de mes propres vignes : tout au long de l'année nous faisons le lien entre le terroir, le développement de la vigne, la vinification et le goût du vin. Plutôt que de contrôler la qualité d'achats de raisin, nous investissons dans le travail dans nos vignes.</p>